

KALAMUREKE JA SAVUKERMAKASTIKE

Viini-illassa 12.12.2017

- 1 (180 g) iso sipuli
- ½ (150 g) tuoretta fenkolia
- 1 rkl Valio Oivariini® juoksevaa
- 600 g nahatonta kalafileettä , esim. hauki, ahven tai kirjolohi
- 1 prk (2,5 dl) Valio ruokakermaa Kolme sipulia
- ¾ dl korppujauhoja
- 2 munaa
- 1 tl suolaa , esim. Maldon
- 1½ rkl sitruunamehua
- 1 tl sitruunapippuria

Raitaan:

- 150 g kylmäsavulohta tai katkarapuja

Savukermakastike:

- 3 dl vettä
- 1 prk (2,5 dl) Valio ruokakermaa Kippari®
- ½ kalaliemikuutiota
- 2 rkl vaaleaa suurustejauhetta , esim. Maizena
- 2 tl tomaattipyreetä
- 1 rkl tilliä



Hienonna sipuli ja fenkoli. Kuullota rasvassa pannulla. Jäähdytä.

Poista kalasta isot ruodot. Jauha kala monitoimikoneella tai lihamyllyllä kahdessa erässä hyvin hienoksi.

Jos haluat tarkistaa, ettei kalamassaan ole jäänyt ruodon paloja, painele se vielä lusikalla siivilän läpi.

Yhdistä kaikki ainekset. Sekoita tasaiseksi.

Kypsennä pieni nokare taikinaa pannulla tai mikrossa. Maista ja lisää mausteita tarvittaessa.

Hienonna savulohi. Jos käytät katkarapuja, sulata ne ja valuta neste huolella pois siivilässä. Leikkaa katkaravut neljään osaan.

Kaada puolet taikinasta hyvin voideltuun leipävuokaan. Lisää pinnalle raita-ainekset. Levitä päälle loppu taikina.

Kypsennä uunin keskiosassa 175 asteessa n. 25 min tai kunnes kypsä.

Mittaa kattilaan vesi, kerma ja liemikuutio. Kiehauta.

Lisää suurustejauhe, anna kiehua 1 min. Mausta.

Tarjoa murekettä kastikkeen ja esim. uusien perunoiden kanssa.

VINKKI

Huomioi kalaa hankkiessasi nahasta tuleva hävikki, joka vaihtelee kalan koon ja lajin mukaan.

Voit myös tehdä taikinasta kalamurekepihvejä. Sekoita tällöin lohi tai katkaravut taikinan joukkoon.